C/2025/454

21.1.2025

Uverejnenie oznámenia o schválení štandardnej zmeny špecifikácie výrobku v súvislosti s názvom v sektore vinohradníctva a vinárstva v zmysle článku 17 ods. 2 a 3 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33

(C/2025/454)

Toto oznámenie sa uverejňuje v súlade s článkom 17 ods. 5 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

„Coteaux de Die“

PDO-FR-A0397-AM02

Dátum oznámenia: 21.10.2024

OPIS A DÔVODY SCHVÁLENEJ ZMENY

1. **Označovanie**

Špecifikácia výrobku sa dopĺňa v kapitole I bode XII. – Pravidlá prezentácie a označovania“ – bode 2 – Osobitné ustanovenia, s cieľom začleniť pravidlá týkajúce sa uvádzania názvu väčšej zemepisnej jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ na etiketách v súlade s podmienkami uvedenými v dohode podpísanej medzi relevantnými organizáciami výrobcov. Tento prívlastok sa musí nachádzať v rovnakom zornom poli ako všetky povinné nápisy a musí byť vytlačený rovnakým písmom a rovnakou farbou ako nápisy týkajúce sa označenia, pričom veľkosť tohto nápisu nesmie presiahnuť dve tretiny veľkosti označenia.

V dôsledku tejto zmeny sa mení bod „Ďalšie podmienky“ v jednotnom dokumente.

2. **Zemepisná oblasť**

Špecifikácia výrobku sa dopĺňa v kapitole I bode IV – Oblasti a miesta, v ktorých sa uskutočňujú jednotlivé činnosti – bode 1 – Zemepisná oblasť s cieľom aktualizovať a opraviť názvy obcí bez toho, aby sa zmenila zemepisná oblasť.

Vypúšťajú sa názvy obcí „Aix-en-Diois“ a „Molière-Glandaz“. Dopĺňa sa názov obce „Solaure en Diois“.

V dôsledku tejto opravy názvov obcí sa mení bod Vymedzená zemepisná oblasť jednotného dokumentu.

3. **Odkaz na kontrolný orgán**

Kapitola III bod II špecifikácie – Odkazy na kontrolný orgán – sa aktualizovala s cieľom spresniť, že kontrola súladu so špecifikáciou sa vykonáva na základe schváleného plánu kontroly a prostredníctvom orgánu tretej strany, ktorý poskytuje záruky spôsobilosti, nestrannosti a nezávislosti a ktorý bol poverený Národným inštitútom pre osvedčovanie pôvodu a kvality (*Institut national de l'origine et de la qualité*, INAO).

Táto aktualizácia sa netýka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Názov (názvy)**

Coteaux de Die

([1]) Ú. v. EÚ L 9, 11.1.2019, s. 2.

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP – chránené označenie pôvodu

3. **Kategórie vinohradníckych/vinárskych výrobkov**

1. Víno

3.1. *Číselný znak kombinovanej nomenklatúry*

— 22 – NEALKOHOLICKÉ A ALKOHOLICKÉ NÁPOJE A OCOT

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

4. **Opis vína (vín)**

STRUČNÝ OPIS

Chránené označenie pôvodu „Coteaux de Die“ je vyhradené pre tiché biele vína vyrobené z odrody Clairette B. Obsah cukru v hrozne je viac ako 170g/l muštu. Vína musia mať minimálny prirodzený obsah alkoholu 10,5 obj. %. Vína majú po fermentácii obsah skvasiteľných cukrov (glukózy a fruktózy) nižší alebo rovný celkovej kyslosti vyjadrenej v gramoch na liter kyseliny vínnej plus 2, a to v pomere do 6 gramov skvasiteľných cukrov na liter. Celkový obsah alkoholu vo vínach nesmie byť po obohatení vyšší ako 13 obj. %. Ostatné analytické kritériá sú v súlade s predpismi EÚ.

Vína majú zvyčajne svetlú farbu, jemnosť kvetinových alebo ovocných aróm, napríklad jabĺk, a v ústach majú správnu rovnováhu alkoholu a kyslosti.

Všeobecné analytické vlastnosti

— Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %): –

— Minimálna celková kyslosť: v miliekvivalentoch na liter

— Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter): –

— Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter): –

5. **Vinárske výrobné postupy**

5.1. *Osobitné enologické postupy*

1. Pestovateľské postupy

Pestovateľský postup

Maximálna dispozičná plocha krov je 2,20 m^2. Táto plocha sa vypočíta vynásobením vzdialeností medzi radmi a odstupov medzi krami.

Vzdialenosť medzi radmi je maximálne 2,5 m.

Vzdialenosť medzi krami v tom istom rade nesmie byť menšia ako 0,80 m a väčšia ako 1,50 m.

Na vedenie viniča sa používa buď krátky rez, alebo dlhý rez, alebo zmiešaný rez najviac s 12 očkami na ker.

Možno povoliť zavlažovanie.

2. Enologické postupy

Osobitný enologický postup

Z hľadiska enologických postupov musia vína spĺňať požiadavky stanovené na úrovni Spoločenstva a v zákonníku poľnohospodárstva a morského rybolovu.

5.2. *Maximálne výnosy*

60 hektolitrov na hektár

6. **Vymedzená zemepisná oblasť**

Zber hrozna, vinifikácia, výroba a školenie vína sa vykonávajú na území týchto obcí v departemente Drôme: Aouste-sur-Sye, Aubenasson, Aurel, Barsac, Barnave, Beaufort-sur-Gervanne, Châtillon-en-Diois, Die, Espenel, Laval-d'Aix, Luc-en-Diois, Menglon, Mirabel-et-Blacons, Montclar-sur-Gervanne, Montlaur-en-Diois, Montmaur-en-Diois, Piegros-la-Clastre, Ponet-et-Saint-Auban, Pontaix, Poyols, Recoubeau-Jansac, Saillans, Saint-Benoît-en-Diois, Saint-Roman, Saint-Sauveur-en-Diois, Sainte-Croix, Suze, Solaure en Diois, Vercheny, Véronne.

7. **Muštové odrody**

Clairette B

8. **Opis súvislostí**

Zemepisná oblasť CHOP sa nachádza juhovýchodne od obce Valence, v severnej časti južného subalpínskeho pohoria. Južne od Vercors, v údolí Drôme, v klimatických podmienkach, ktoré sú už poznačené stredomorskými vplyvmi danými blízkosťou hôr, sa rozvinula vinohradnícka oblasť, v ktorej sú vysadené najmä južné odrody vrátane Clairette.

Človek dokázal tieto odrody prispôsobiť ich optimalizáciou na slieňových alebo vápencových pôdach, ktoré sa vytvorili na „serres" (miestne označenie reliéfov a kopcov) a na dobre exponovaných a dobre odvodnených svahoch. Nestále podmienky a fyzické obmedzenia umožnili vinohradníkom získať skúsenosti a know-how v oblasti prispôsobovania týchto odrôd rôznym situáciám. Kamenistejšie zeme, ktoré sa vytvorili na terasách z obdobia štvrtohôr, náplavových kužeľoch a sutinách na úpätí vápencových nánosov, sa preto pre odrodu Clairette využívajú najčastejšie. Táto odroda, charakteristická pre Provence, sa tu nachádza v podnebnom pásme, ktoré je medzným pásmom zrelosti, a tým prináša kyslosť a jemnosť aróm.

V priebehu generácií výrobcovia vyvinuli know-how na výrobu šumivých a tichých vín rôznymi technikami vinifikácie. Všetky tieto vína si získali povesť pod názvom „Clairette de Die".

Napriek tomu, že história vinohradu a osvedčená dobrá povesť tohto výrobku siaha až do staroveku, bola distribúcia vína Die dlho obmedzená. V 15. až 18. storočí sa preto „Clairette de Die" konzumovalo najmä lokálne alebo v neďalekých horách (Diois, Dévoluy, Trièves, Vercors). Túto povesť v okolitých regiónoch potvrdzuje text z roku 1748, podľa ktorého si istý zákazník objednal víno až z Mens (obec Trièves): „…Keďže viem, že pri Clerete de Die, najmä pri tom dobrom druhu, sa fermentácia vždy zastaví ešte pred jej úplným skončením."

V roku 1781 FAUJAS DE SAINT-FONDS vo svojom diele s názvom „Histoire Naturelle de la Province du Dauphiné" napísal: „V tejto provincii ešte stále existujú vína, ktoré majú dobrú povesť, ako napríklad šumivé víno z Die…".

Táto dobrá povesť bola legitimizovaná a ochránená už v skoršom období dekrétom z 21. apríla 1910, ktorým sa uznáva regulované označenie pôvodu „Clairette de Die", a neskôr uznaním chráneného označenia pôvodu v roku 1942. Tak bolo „Clairette de Die" uznané ako chránené označenie pôvodu. Tento krok urýchlil rozvoj vinohradníctva a vyhranil ľudské spoločenstvo žijúce pri vinohradoch.

Toto spoločenstvo využíva všetko nadobudnuté know-how na výrobu šumivých vín, ako aj na výrobu tichých vín z odrôd tradične prispôsobených tomuto územiu. V tom čase výraz „Clerete" alebo „Clairette de Die" označoval rôzne biele vína (tiché vína a šumivé vína vyrobené z čiastočne prekvaseného muštu alebo zo základného vína), ktoré sa aj vtedy získavali z odrôd Muscat à petits grains B a Clairette B, ale vo veľmi odlišných pomeroch.

Ľudské spoločenstvo však chcelo tento sortiment vín pre spotrebiteľov sprehľadniť. Po spresnení výroby šumivých bielych vín sa dekrétom z 26. marca 1993 konečne ustanovili know-how a jedinečnosť tichých vín vyrobených v tej istej zemepisnej oblasti ako šumivé vína, a to uznaním chráneného označenia pôvodu „Coteaux de Die“, tichého bieleho vína vyrobeného výlučne z odrody Clairette B. Keďže sa na výrobu tohto typu vína vyžaduje zrelšie hrozno v porovnaní s hroznom používaným na výrobu šumivých vín, vyrába sa výlučne v rokoch, kedy mu klimatické podmienky umožňujú prejaviť sa naplno.

Vína majú zvyčajne svetlú farbu, jemnosť kvetinových alebo ovocných aróm, napríklad jabĺk, a v ústach majú správnu rovnováhu alkoholu a kyslosti.

Po zániku drobného priemyslu (súkenníctvo, papiernictvo, neskôr obchod s hodvábom) na začiatku 20. storočia tvorila v roku 2010 výroba vína v Diois, ktorej malú časť tvorí chránené označenie pôvodu „Coteaux de Die“, hlavnú hospodársku činnosť údolia.

9. **Ďalšie základné podmienky (balenie, označovanie, iné požiadavky)**

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Druh ďalšej podmienky:

dodatočné ustanovenia o označovaní

Opis podmienky:

a) Všetky nepovinné údaje sa na etikete uvádzajú písmom, ktorého výška, šírka ani hrúbka nepresahuje dvojnásobok veľkosti písma názvu chráneného označenia pôvodu.

b) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu sa môže uvádzať názov menšej zemepisnej jednotky za predpokladu, že:

— ide o miestny názov zapísaný v katastri,

— figuruje vo vyhlásení o úrode.

Miestny názov zapísaný v katastri sa nachádza priamo pod názvom chráneného označenia pôvodu a je vytlačený písmom, ktoré nesmie byť vyššie ani širšie ako polovica veľkosti písma, ktorým je uvedený názov chráneného označenia pôvodu.

c) Na etiketách vín s chráneným označením pôvodu možno uvádzať názov väčšej zemepisnej jednotky „Vignobles de la Vallée du Rhône“ v súlade s podmienkami uvedenými v dohode podpísanej medzi relevantnými organizáciami výrobcov.

Tento prívlastok sa musí nachádzať v rovnakom zornom poli ako všetky povinné nápisy a musí byť vytlačený rovnakým písmom a rovnakou farbou ako nápisy týkajúce sa označenia, pričom veľkosť tohto nápisu nesmie presiahnuť dve tretiny veľkosti označenia.

Odkaz na špecifikáciu výrobku

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-773c6ccd-2ed8-4dbd-b6fd-98a1716b9e22